

4/4 citrons-poires

Pour les ingrédients :

- 4 oeufs
- la petite pincée de sel
- 180 g de farine
- autant de sucre
- autant de beurre...
- 1 citron, non traité bien sûr
- poires (ou autres fruits selon la saison et votre envie)

A l'action :

Battre les 4 jaunes d'œufs avec une pincée de sel.

Mélanger avec le sucre, le citron (jus + zeste),
puis ajouter le beurre et la farine.

Monter les 4 blancs en neige bien ferme, incorporer à la pâte.

Incorporer les poires coupées en petits morceaux.

Cuisson : entre 30 et 45 minutes à four chaud.